



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Innehållsförteckning

Ugnssortimentet CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS	sidan	4
Matlagningshjälp	sidan	8
Teknologi	sidan	12
Kapacitiv panel PLUS	sidan	24
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	sidan	30
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	sidan	42
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	sidan	48
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT	sidan	54
Kantiner Cooking Essentials	sidan	60
Skötsel och underhåll	sidan	68
Tekniska data	sidan	74
Teknisk assistans	sidan	84
Unox i världen	sidan	86

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Intelligenta kombiugnar

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS är en intelligent kombiugn som kan grilla, steka, rosta, bryna, röka, koka och mycket mer. Automatiska tillagningscykler och smarta funktioner, inklusive artificiell intelligens, gör CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS till en grundläggande utrustning för ditt kök.

Kombiugnarna MIND.Maps™ PLUS finns i tre versioner för att svara på specifika krav för varje verksamhet:

COUNTERTOP från 3, 5, 7 och 10 plåtar GN 1/1 och 6, 10 plåtar GN 2/1 för restauranger och charkuteriaffärer.

COMPACT från 5 och 10 plåtar GN 1/1 och 5 plåtar GN 2/3 för professionella kök med små utrymmen och små butiker.

BIG med vagnar 20 GN 1/1 och 20 GN 2/1 för stora kök.

Ugnsortiment



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG COMPACT

Ugnsortiment

MIND.Maps™ PLUS
4

MIND.Maps™ PLUS
5

Two chefs in white uniforms stand outdoors in a garden setting. The chef on the left is Sandro Serva, and the chef on the right is Maurizio Serva. Both have their names embroidered on their white chef jackets. The background is a lush garden with green hedges and trees.

Utformade av personer som är som du

Tjänster

Vårt löfte är att garantera ett absolut lugn. Förbli fokuserad på ditt mål eftersom du vet att vi står vid din sida.

Individual Cooking Experience

Testa en ugn kostnadsfritt



01

Boka

Du bestämmer när och var du vill testa din nästa Unox-ugn. Kontakta oss för att boka en tid.

Ring **070 424 85 84**
Kontakta oss på [unox.com](https://www.unox.com)



02

Testa oss

Sebastian kommer till ditt kök och lagar eller bakar efter dina recept. Så du kan upptäcka alla fördelar med våra ugnar i ditt eget kök.



03

Välj

Sen återstår det svåraste – att välja vilken Unox-ugn som passar bäst för dig och din verksamhet. Ta den tid du behöver, vi tror att när du upplevt resultatet på plats kommer valet att vara enklare. Självklart kan du när som helst också kontakta oss för rådgivning.





Matlagningshjälp

TOP.Training

Lär känna din ugn



Upptäck, använd, förbättra

Top.Training är en kostnadsfri utbildning. Våra köksmästare finns tillgängliga för att visa dig allt som krävs: från basfunktionerna till avancerade teknologier.

Hämta appen [Top.Training](#) på Google Play eller App Store

Data Driven Cooking Community

Inspirera och låt dig inspireras



En värld av recept för dina ugnar

Låt dig inspireras av receptboken DDC.App där du kan välja recept som förberetts av Chef Unox och av användare inom communityn. Delta aktivt i communityn och dela dina recept!

Hämta [DDC.App](#) på Google Play eller App Store

CHEF.Line

Unox svarar när du ringer



Dygnet runt, sju dagar i veckan

Teamet Chef Unox står alltid vid din sida för att ge dig praktiska råd om de lämpligaste matlagningsprogrammen och föreslå många nya recept: från traditionella till mer eftersökta recept.

Ring [070 424 85 84](tel:0704248584)



Apple Store



Play Store

Teknologi

Intelligenta. Exakta. Uppkopplade.

Unox Intelligent Performance

Intelligenta tekniker som utformats för bästa möjliga resultat och för att hjälpa dig att förverkliga dina ambitioner.

Unox Intensive Cooking

Tekniker som utvecklats för att garantera perfekt tillagning, ett jämnt resultat i alla kantiner och maximal effekt.

Data Driven Cooking

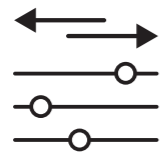
Artificiell intelligens som tillåter övervakning av ugnens funktioner och ger användbara råd för att hjälpa dig att använda den på bästa sätt.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Ryssland

Unox Intelligent Performance

Förbättra dina prestanda

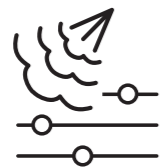
Uppnå identiska resultat varje gång som ugnen är full kräver en kontroll, intelligens och erfarenhet: och det har ugnen CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



ADAPTIVE.Cooking™

Perfekt resultat. Alltid.

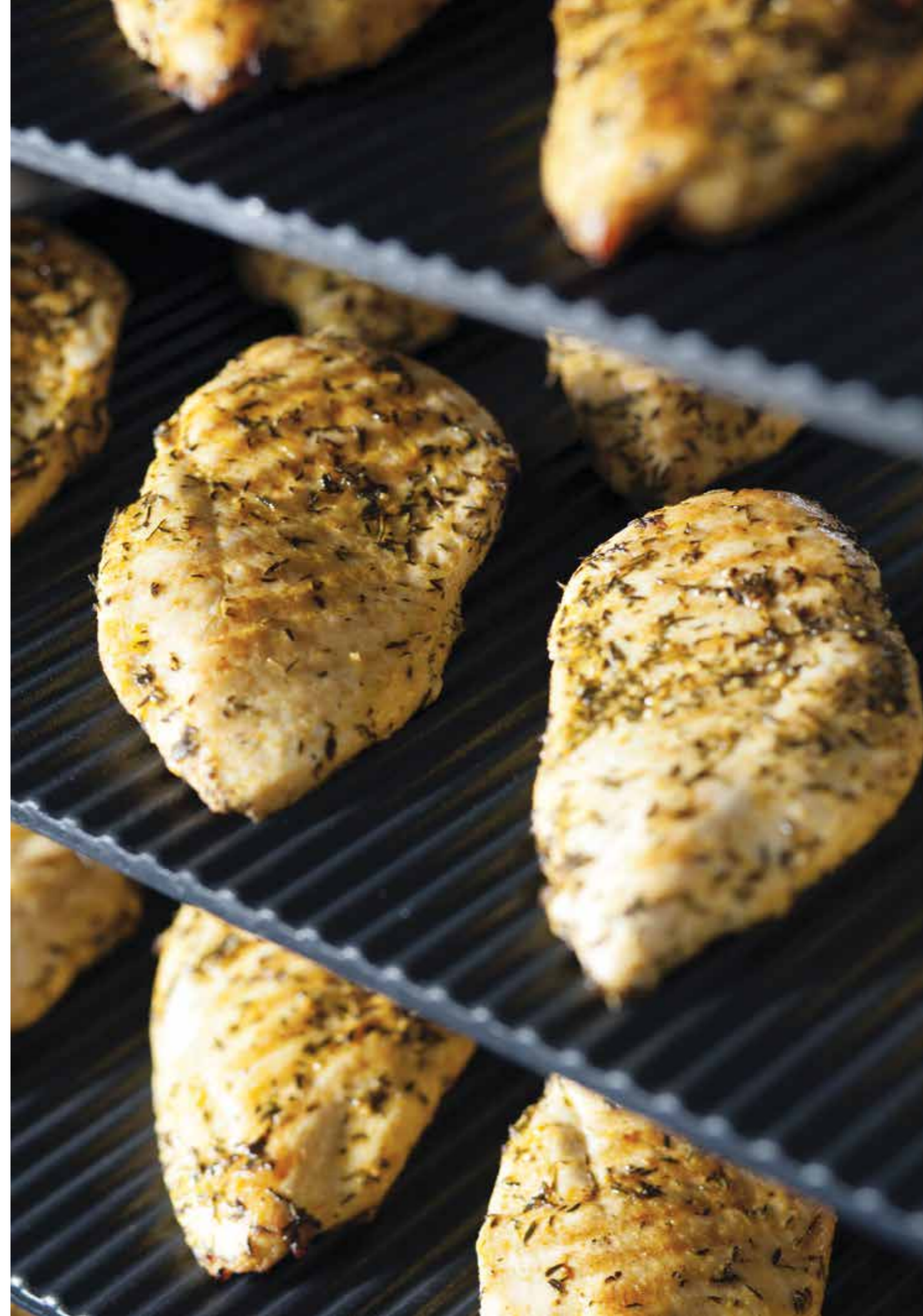
Tolkar dina inställningar och förstår resultatet. Beräknar lasten i ugnen justerar automatiskt bakningen för samma resultat, varje gång oavsett mängd.



CLIMALUX™

Total fuktkontroll.

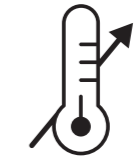
Mäter fuktigheten i ugnsutrymmet och tillför eller avlägsnar ånga för att alltid uppnå den fukthalt som du har ställt in, under alla förhållanden.



SMART.Preheating

Den intelligenta förvärmningen.

Genom att analysera hur ugnen används och nästa bakprogram anpassas förvärmningens temperatur och tid för att garantera en maximal repeterbarhet av resultaten med varje sats, vilket sparar dyrbar tid.



AUTO.Soft

Delikat matlagningsfunktion.

Reglerar automatiskt temperaturökningen och gör bakningen ännu mer delikat för att garantera en optimal fördelning av värmen. Idealisk för delikata produkter som är känsliga för värmen.



SENSE.Klean

Intelligent rengöring.

Beräknar ugnens smutsnivå och föreslår det bästa automatiska rengöringsläget beroende på användningen. Maximal hygien och noll spill av vatten och rengöringsmedel.

Med Adaptive.Cooking™

Reglerar automatiskt alla matlagningsparametrar för att garantera ett repeterbart resultat vid varje sats.

Utan

* Optimal inställning för halv sats - 30 portioner

🕒 6 min

🌡️ 240 °C

👉 0 %

Inställningen av en halv sats tillämpas på en enda plåt och full sats.

Enstaka plåt - sex portioner



Perfekt grillning

Brynt yta
Mjuk invändigt

Tid
5 min
Medeltemperatur
240 °C
Verklig fukt
0 %



För hög värme

Bränd utvändigt
Torr invändigt

Tid
6 min
Medeltemperatur
250 °C
Verklig fukt
0 %

Full sats - 60 portioner



Perfekt grillning

Brynt yta
Mjuk invändigt

Tid
8 min
Medeltemperatur
240 °C
Verklig fukt
0 %



Inte grillat

Känns som kokt
Rå inuti

Tid
6 min
Medeltemperatur
220 °C
Verklig fukt
50 %

Med CLIMALUX™

Mäter den verkliga fukten i ugnsutrymmet och tillför eller avlägsnar nödvändig mängd för att uppnå inställningen.

Utan

* Optimal inställning för halv sats - 16 kycklingar

🕒 38 min

🌡️ 190 °C

👉 30 %

Inställningen av en halv sats tillämpas på en enda plåt och full sats.

Enstaka plåt - åtta kycklingar



Perfekt stek

Krispig hud
Saftigt kött
Minimal vikt förlust

Verklig fukt
30 %



Bränd stekt

För mycket färg
Torrt kött
Vikt förlust > 35 %

Verklig fukt
20 %

Full sats - 24 kycklingar



Perfekt stek

Krispig hud
Saftigt kött
Minimal vikt förlust

Verklig fukt
30 %



Blek stek

Känns som kokt på ytan
Rått kött
Blek bryning

Verklig fukt
80 %

Med

Auto.Soft

Hanterar värmeökningen och gör den mer delikat och tillagar jämnt över plåtens alla punkter, på alla plåtar.

Utan

Optimal inställning för halv sats

🕒 10 min 20 min

🌡️ 100 °C 190 °C

🔥 100 % -100 %

Inställningen av en halv sats tillämpas på en enda plåt och full sats.

Enstaka plåt



Perfekt bryning

Mjuk invändigt
Jämn konsistens
Inte bränd

Tid för ökning 100 - 190 °C
7 min



Bränd utvändigt

Brända kanter
Ojämn tillagning
Inte riktigt kokt invändigt

Tid för ökning 100 - 190 °C
1 min

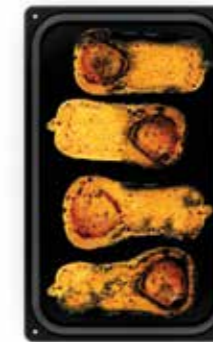
Full sats



Perfekt bryning

Mjuk invändigt
Jämn konsistens
Inte bränd

Tid för ökning 100 - 190 °C
7 min

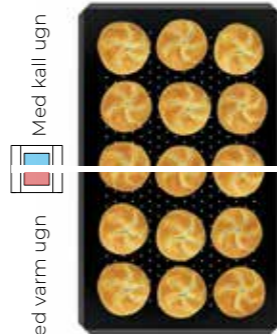


Bränd utvändigt

Brända kanter
Ojämn tillagning
Inte riktigt kokt invändigt

Tid för ökning 100 - 190 °C
1 min

Enstaka plåt



Med kall ugn

Med varm ugn

Perfekt bryning

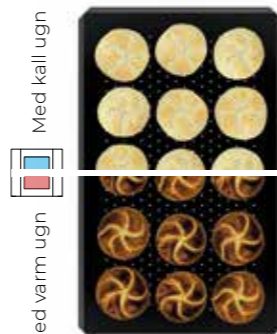
Bryning utvändigt

Föruppvärmningstid
9 min
Temp. stål i ugnsutrymmet
180 °C

Perfekt bryning

Bryning utvändigt

Föruppvärmningstid
20 sekunder
Temp. stål i ugnsutrymmet
180 °C



Med kall ugn

Med varm ugn

Blek bryning

Blek bryning utvändigt

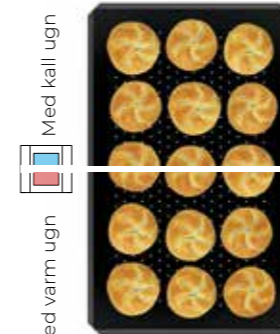
Föruppvärmningstid
6 min
Temp. stål i ugnsutrymmet
100 °C

För kraftig bryning

Bränd yta

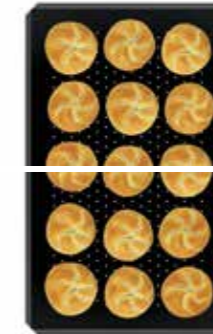
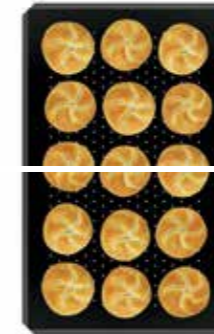
Föruppvärmningstid
6 min
Temp. stål i ugnsutrymmet
190 °C

Full sats



Med kall ugn

Med varm ugn



Perfekt bryning

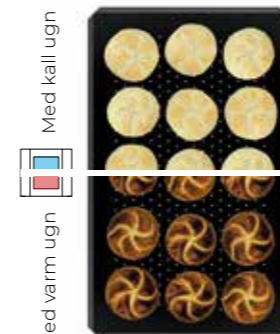
Bryning utvändigt

Föruppvärmningstid
9 min
Temp. stål i ugnsutrymmet
180 °C

Perfekt bryning

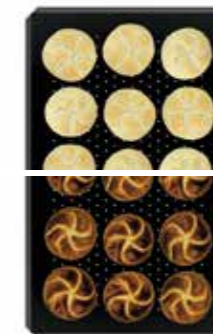
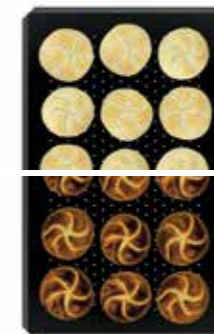
Bryning utvändigt

Föruppvärmningstid
20 sekunder
Temp. stål i ugnsutrymmet
180 °C



Med kall ugn

Med varm ugn



Blek bryning

Blek bryning utvändigt

Föruppvärmningstid
6 min
Temp. stål i ugnsutrymmet
100 °C

För kraftig bryning

Bränd yta

Föruppvärmningstid
6 min
Temp. stål i ugnsutrymmet
190 °C

Med

SMART.Preheating

Intelligensen reglerar automatisk föruppvärmningens tid och kraft: kraftig med kall ugn, snabb eller inte nödvändig med varmare ugn.

Utan

Optimal inställning för halv sats

PRE 210 °C

🕒 18 min

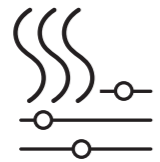
🌡️ 180 °C

Inställningen av en halv sats tillämpas på en enda plåt och full sats.

Unox Intensive Cooking

Maximal matlagningseffekt

Perfekt matlagning, jämn på alla plåtar, mättad och tät ånga, totalt bortförande av fukt, intensiva eller delikata luftflöden.



DRY.Maxi™

Fukt lämnar plats åt ånga.

Avlägsnar snabbt och effektivt fukt från ugnsutrymmet för att alltid ge dina rätter perfekt konsistens, bryning och frasighet



STEAM.Maxi™

Ångans totala kraft.

Skapar mättad ånga från 35 °C. Garanterar en perfekt tillagning med ånga med minimal mängd vatten och energi.

6 minuter

full sats
krispig bacon

8 minuter

full sats
grillade kotletter

24 minuter

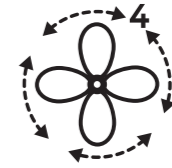
full sats
ångkokt ris

24 minuter

full sats
ångkokt potatis

39 minuter

full sats
grillad kyckling (1,3 kg)



AIR.Maxi™

Leder, förenar, transformerar.
Flera fläktar med auto-reverse och fyra hastigheter garanterar ett jämnt resultat på varje kant.



EFFICIENT.Power

Effekt och prestation.
Snabb temperatur ökning och effektivitet i kategorin. Naturligtvis ENERGY STAR-certifierad.



PRESSURE.Steam

Ännu mer ånga när det behövs.
Ökar temperaturen på ångan för snabbare och mer intensiv matlagning.

Data Driven Cooking

**Skapa.
Analysera.
Förbättra.**

**Artificiell intelligens
Data Driven Cooking
omvandlar uppgifter
om ugnens förbrukning
till användbar information
som gör att du varje
dag kan öka vinsterna.**

Du har alltid uppgifter tack vare webb- och mobilappen

Ett ekosystem att upptäcka



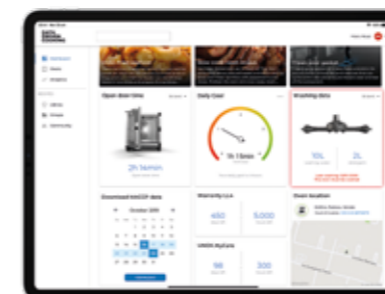
Skapa och dela

Dina recept i alla dina ugnar.
Skapa din receptbok och synkronisera den med alla dina ugnar med ett enda klick vilket håller alla kök eller försäljningsställen uppdaterade. Du kan planera den direkt från ugnen eller från datorn.



Förstå

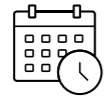
Övervaka och förbättra dina prestanda.
Med DDC.Stats har du alltid kontroll över dina förbrukningar som energi, vatten och rengöringsmedel, tillagningstider och minuter som luckan är öppen. Jämför prestanda, detektera fel och erhåll användbar information för att förbättra ugnarnas användning.



Assistans i 360°

Låt dig vägledas av din personliga coach.
DDC.Coach är en digital assistent som ger råd beroende på hur du använder ugnarna vilket gör att du kan fullständigt dra nytta av alla prestanda. Använd dina ugnar på bästa sätt och öka avkastningen på din investering!

Artificiell intelligens i köket



Schema för produktionsorder

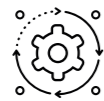
Algoritmen för artificiell intelligens planerar automatiskt produktionen baserat på mottagna beställningar.



Planerar bredvid maskinen

Produktionsplanen skickas till Unox-ugnar för att underlätta arbetet i köket.

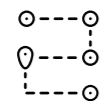
Flexibel övervakning och planering



Förberedelse och matlagning

Operatören styrs av informationen som tas emot på kontrollpanelen, som visar arbetssekvensen och mängden mat som skall tillagas i ugnen.

Omedelbar analys av kritiska frågor



Spårbarhet och HACCP

Alla parametrar för de körda processerna och HACCP-data sparas automatiskt i molnet.



Orderhantering

När tillagningen är klar meddelas det omedelbart för att förbereda sändningen.

Automatiskt och optimerat schema



Kitchen Scheduler

Planera. Övervaka. Producera.

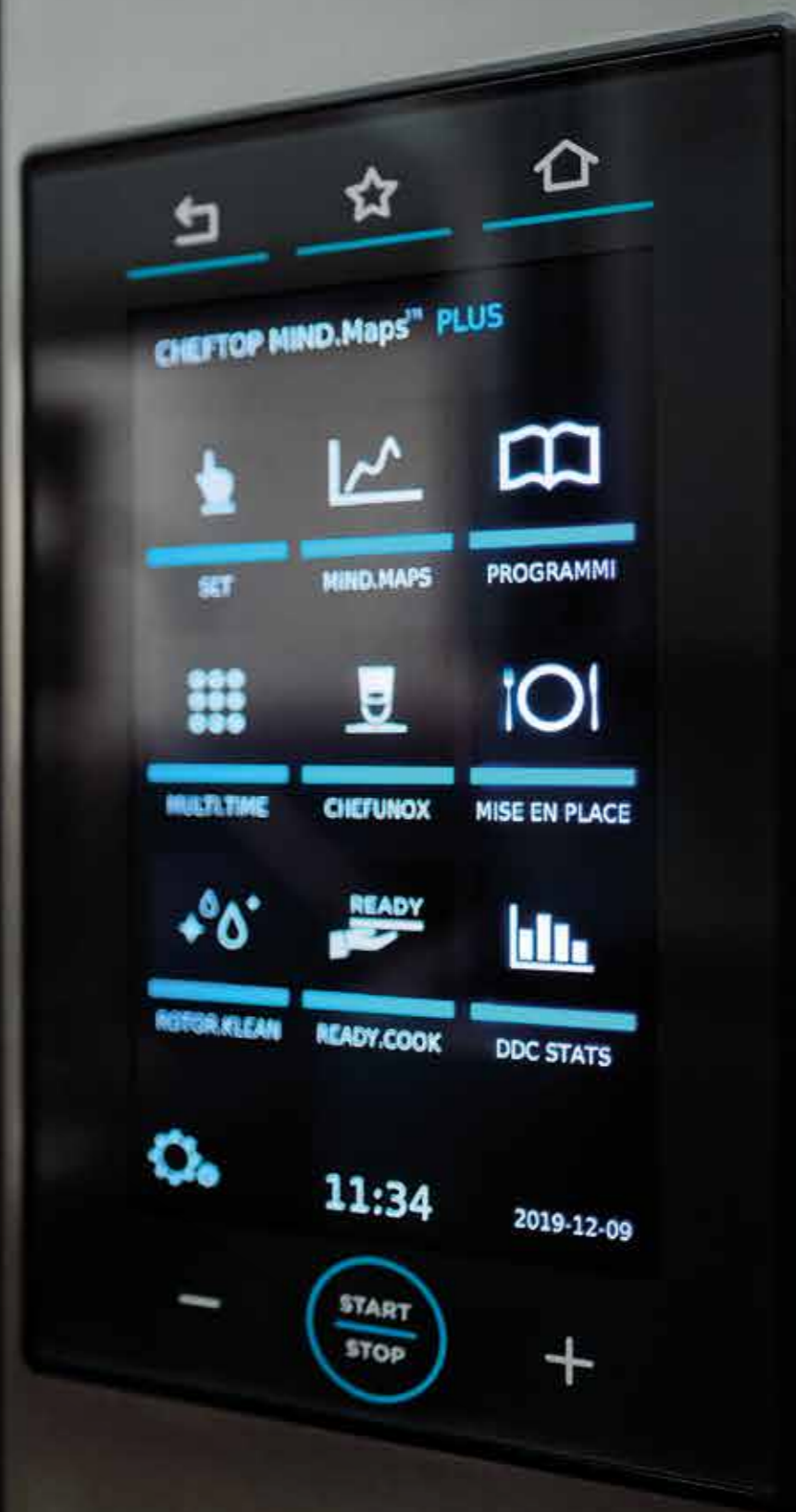
Kitchen Scheduler hjälper dig att automatisera och optimera schemalägningsprocessen för produktionslinjer med hjälp av artificiell intelligens.



Kapacitiv panel PLUS

Intuitiv och komplett

Automatiska processer, manuella funktioner, program som kan sparas och 10 samtidiga tillagningar. En stor ljus, snabb och ansluten pekskärm.



Vinn över dig själv



Ställ in

Enkel, exakt och snabb.

Ta dig friheten att kunna ställa in varje matlagningsprocess tydligt och intuitivt. Alla parametrar som finns på en enda skärm. Upp till nio tillagningssteg. Inga gränser för din kreativitet.



Program

384 program kan sparas.

Alla dina recept är unika och kan upprepas tack vare din personliga katalog som arkiverar och organiserar dina tillagningsprogram. Sparar 384 program i 16 olika grupper.



CHEFUNOX

Välj vad du ska tillaga och resultatet som du önskar.

Lita på din ugn CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS och låt den ställa in tillagningsparametrarna för dig. Välj typen av tillagning, maten som du ska tillaga och temperaturen. Start. Det är allt.



MIND.Maps™

Välj inte en tillagning, rita den.

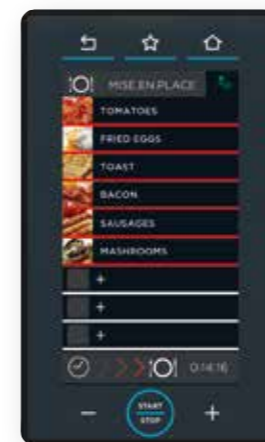
Lägg till ditt inslag som mästare. Skapar även den mest invecklade tillagningen med några få gester genom att skapa dina tillagningsprocesser med maximal kreativ frihet. Du föreställer dig, ugnen förverkligar.



MULTI.Time

Upp till 10 simultana tillagningar.

Ordning och reda. Med funktionen MULTI.Time kan du hantera upp till 10 tillagningar samtidigt med konstant maximal kontroll på bara ett ögonblick.



MISE.EN.PLACE

Gör mer än att organisera ditt kök.

Föreslår ordningen och korrekta tider för kantinerna inne i ugnsutrymmet för att ha alla rätter redo samtidigt. Att vara punktlig har aldrig varit så enkelt.

A chef with a beard and glasses, wearing a blue shirt and a striped apron, is smiling while holding a spoon with a large amount of white foam. He is standing in a kitchen with shelves of jars in the background. To his left is a large UNOX combi oven with a digital display. The oven has the UNOX logo on top and the word 'CHEFTOP' written vertically on the left side. The chef is holding a spoon with a large amount of white foam, likely whipped cream, which is being lifted from a pot on the stove. The background shows shelves filled with various jars and containers, suggesting a professional kitchen environment.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Intelligent kombiugn för restauranger

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
COUNTERTOP är referenspunkten
för varje kök som behöver
maximala prestanda,
intelligenta teknologier
och mångsidighet
utan gränser.

Dröm stort

Uttryck all din kreativitet

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP är en professionell ugn som tar bort avståndet mellan dina drömmar och deras förverkligande. Tillaga varje rätt med vissheten att uppnå maximalt resultat vid varje sats.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP, tillsammans med tillbehören, gör det möjligt att tillaga rätter som i normala fall kräver specifika utrustningar i ett enda system.

Grilla, steka, rosta, bryna, röka, tillaga med ånga och mycket mer. Automatiska tillagningscykler och intelligenta funktioner för alltid oklanderliga resultat.

upp till **45 %**

Mindre **energi** i förhållande till en traditionell grillning

upp till **80 %**

Mindre **vatten** i förhållande till en tillagning i kokande vatten

upp till **90 %**

Mindre **olja** i förhållande till en fritös



Perfektion
Resultat vid en säker och uppberbar tillagning

Mångsidighet
Olika livsmedel som tillagas samtidigt

Besparing
Energi, tid, råmaterial och arbetskraft

Intelligens
Koncentrera dig på dina kunder, ugnen gör resten

Lösningar för dina behov.

Multiplitera dina möjligheter

Hitta den rätta lösningen
för ditt kök.
[Konfigurera](#) din ugn
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS online



Konfigurationer



Lösning Ugn + neutralt skåp

Rekommenderad lösning
för att optimera utrymmet
i ditt kök och för att alltid
ha allt iordning.

Art. XWVEC-0811
Tekniska uppgifter på sidan 82



Lösning Ugn + ugn

Lösningen med två ugnarna på
varandra är idealisk för maximal
mångsidighet, flexibilitet och
energibesparing.



Lösning ugn + Slowtop

Idealisk lösning för köttaffärer och
charkuteriaffärer som använder
ugnar för tillagning, för att hålla mat
varm och tillagning under natten.

Art. XEVSC-0711-CRM
Ytterligare information på sidan 38
Tekniska uppgifter på sidan 81



Lösning ugn + stativ

Det flerfunktionella stödet är
idealiskt för att lägga tillbaka
plåtarna i säkerhet och placera
ugnen på perfekt höjd för arbetet.

Art. XWVRC-0711-UH
Tekniska uppgifter på sidan 82

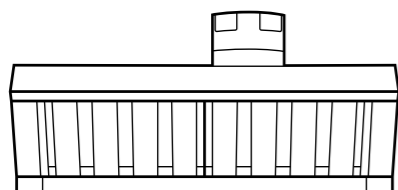
Konfigurationer

COUNTERTOP

Ditt kök utan rök och dålig lukt

Ventless fläktkåpa

Ventless fläktkåpa har ett självrengörande filter som **avlägsnar dålig luft** från röken som släpps ut från skorstenen, vilket minskar underhållet på det centrala fläktsystemet. Används för att installera din ugn även på avstånd från köksfläkten i taket och transportera röken mot den eller utomhus.*



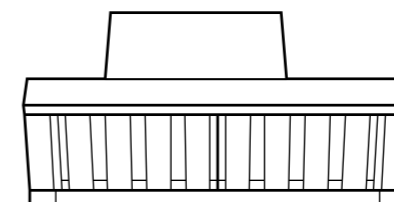
*På villkor att lokala myndigheter har utför kontroller och godkänt detta enligt gällande bestämmelser.



Med aktivt kolfilter

Ventless fläktkåpa

Ventless fläktkåpa **förstärks med ett kolfilter** för att avlägsna lukter, även de som sugts in när dörren öppnas. Används för att installera din ugn även utan fläktkåpa i taket.*

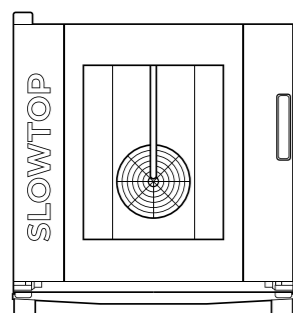


*På villkor att lokala myndigheter har utför kontroller och godkänt detta enligt gällande bestämmelser.

Långsam tillagning och varmhållning.

SLOWTOP

Tillagning på låg temperatur, bräserringar, mjukstekning, vakuumkokning, temperaturåterställning, bevarande och tillagning under natten är endast några av de olika möjligheterna som SLOWTOP erbjuder. Tack vare den enfasiga elförsörjningen garanteras oslagbara prestanda med **minimala förbrukningar** och bildar ett perfekt par med din ugn.



Röka. Koka. Förbluffa.

HYPER.Smoker

HYPER.Smoker omvandlar din ugn till en rök: du kan använda flis av naturligt trä och välja mellan **10 olika rökningsnivåer** direkt på ugnens display för att förbluffa även de mest krävande smaksinnena. Utöver det röker du med hjälp av energin som skapas i ugnsutrymmet utan extra kostnader och extern elförsörjning.

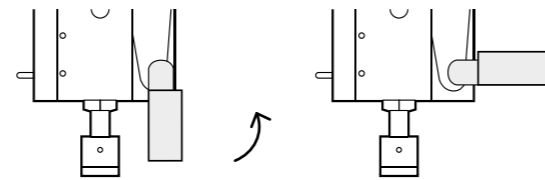


SMART.Drain

System för uppsamling av fett

SMART.Drain är den idealiska lösningen för charkuteriaffärer, butiker och grillhus som tillagar fet mat varje dag.

Funktionen grundar sig på en speciell 2-vägsventil som spärrar ugnens dränering och leder allt fett och vätskor som fångas upp från maten under tillagningen till en behållare.



Vätskor till behållaren
(uppsamling av fett under tillagning)

Vätskor till utloppet
(rengöring och fettfria tillagningar)



Ugnen känner igen de svåraste tillagningarna eller de automatiska rengöringarna och föreslår en korrekt placering av ventilen, detta minimerar risken för stopp i avloppet.



De speciella plåtarna **POLLO.BLACK** samtar fett mot utloppet och minskar mängden fett i ugnsutrymmet med upp till 80%.

Tillbehör



Lösning med vagn Vagn + korg

Snabb och säker laddning av ugnen.

Art. XWVYC-0011 + XWVBC-0611
Tekniska uppgifter på sidan 82



Stängd lösning Skåp + SMART.Drain

Placera behållaren på en skyddad plats där den inte syns.

Art. XWVEC-0811 + XUC020
Tekniska uppgifter på sidan 83



Öppen lösning Stativ + SMART.Drain

Placera behållaren på en lätt tillgänglig plats.

Art. XWVRC-0011-H + XUC020
Tekniska uppgifter på sidan 83



Lösning med stackade ugnar. Ugn + ugn + SMART.Drain

Ugnar ovanpå varandra SMART.Drain för den nedre ugnen.

Art. XWVRC-0011-L-PO + XWVYC-0011-L-PO + XUC020
Tekniska uppgifter på sidan 83

Tillbehör



UNOX®

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Kompakt kombiugn för restauranger

CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS COMPACT är den
idealiska lösningen för
professionella kök som
kräver minimal plats och
maximal prestanda.

Små utrymmen, stora ambitioner

Hög prestanda på under 1 m²

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT är den kompakta professionella ugnen för dem som alltid vill ha det bästa, även om de har begränsade utrymmen.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT, drar nytta av den senaste Unox-teknologin i minsta möjliga utrymme.

Grilla, steka, rosta, bryna, röka, tillaga med ånga och mycket mer.

24 %

Mindre **yta** i förhållande till en icke kompakt ugn.

72 kg

Maximal **kapacitet** kombination 2 x 2 *

530 mm

Den mest kompakta **ugnen** i kategorin

*Uppgifter gäller kombination med fyra ugnar XECC-0513-EPRM



Små utrymmen
Dra maximal nytta
av det vertikala
utrymmet

Flexibilitet
Placera två ugnar
på varandra för olika
samtidiga tillagningar

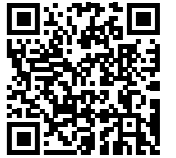
Besparing
Ett mindre
ugnsutrymme kräver
mindre energi

Intelligens
Koncentrera dig på
dina kunder, ugnen
gör resten

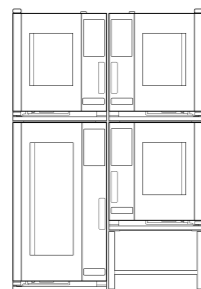
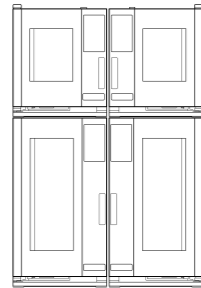
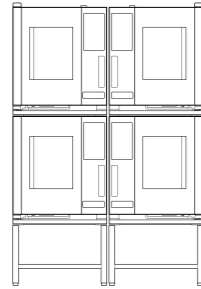
Lösningar för dina behov.

Kompakta kombinationer

Hitta den rätta lösningen
för ditt kök.
[Konfigurera](#) din ugn
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS online



Konfigurationer



1 m

Fördelen med fyra ugnsutrymmen i ett utrymme för två.

Det finns olika rytmer i en restaurang.
Genom att sätta på endast den som du
behöver minskas energiförbrukningar
och sparar utrymme.

COMPACT

46

Konfigurationer



Lösning ugn + stativ

Det flerfunktionella stödet är
idealiskt för att lägga tillbaka
plåtarna i säkerhet och placera
ugnen på lämplig höjd.

Art. XWCRC-0613-H
Tekniska uppgifter på sidan 82

COMPACT

47



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

Den intelligenta ugnen
CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS BIG är den
outtröttliga utrustningen
för stora kök, som kräver
maximal repeterbarhet
av matlagningskvaliteten
och hög produktivitet.

MIND Maps

MIND Maps

Det som räknas för dig

Prestanda utan gränser

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG är den professionella vagnförsedda ugnen som utmärker sig för den höga produktiviteten och pålitligheten.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG, drar nytta av de senaste teknikerna för att ge ett konkret stöd för ditt arbete.

Tillagning med ånga, grillning, teruppvärmning och mycket annat: den maximala avkastningen går igenom fulla satser som optimerats på perfekt sätt.

Tillagningens kvalitet och jämnhet i varje plåt garanteras för varje sats i ugnen och tillagningarnas repeterbarhet är inte beroende av operatören.

180 kg

Maximal kapacitet

300 °C

Maximal tillagningstemperatur

4,5 min

Föruppvärmningstid från 30 °C till 300 °C

Alla data gäller modellen XEVL-2021-YPRS



Produktivitet
Höga volymer,
noll avbrott

Jämnhet
Sex fläktar med
auto-reverse

Repeterbarhet
Standard och alltid
konstanta resultat

Intelligens
Koncentrera
dig på dina kunder,
ugnen gör resten

Lösningar som maximerar din avkastning

Maximal avkastning, minsta ansträngning

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS-ugnar ger dig felfria tillagningsresultat under alla tillagningsförhållanden tack vare 6 högpresterande fläktar och helt mättad ånga i ugnsutrymmet.

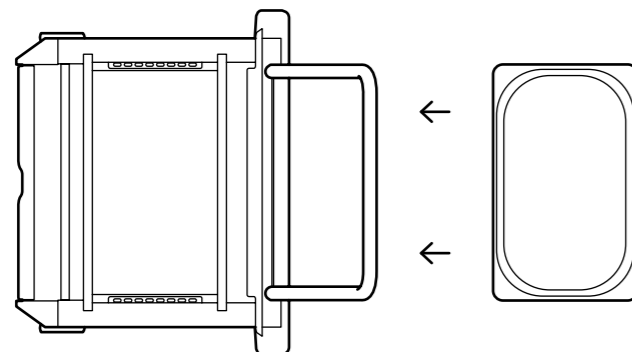
Hitta den rätta lösningen
för ditt kök.
[Konfigurera](#) din ugn
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS online



Lösningar



2,8 m



Kantinen sätts in med långsidan

Bättre synlighet för all mat
i ugnen, även när den
är fulladdad.

Behöver du en lösning som är
kompatibel med GN 1/2 och GN 1/3
kantiner?
Upptäck CHEFTOP MIND.Maps™ BIG
på sidan 58.



QUICK.Load

Vagn 20 GN 2/1, 20 GN 1/1
eller 15 för en snabb placering
i ugnen och lätt transport
av fulla satser.

Art. XEVTL-2021
Tekniska uppgifter på sidan 83



QUICK.Plate

Vagnen för bankettsystem,
servera 102 tallrikar på några
minuter. Vi kan anpassa
din QUICK.Plate beroende
på dina specifika krav.

Art. XEVTL-102P
Tekniska uppgifter på sidan 83



HOLDING.Cover

Det termiska överdraget som
håller rätterna varma innan
servering.

Art. XUC031
Tekniska uppgifter på sidan 83

Lösningar



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

Kompakt utsida, stor inuti

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG COMPACT professionell vagnugn är det perfekta verktyget för stora kök, som behöver maximera produktivitet och utrymme.

CHEFTOP

CHEFTOP

CHEFTOP

CHEFTOP

UNOX

UNOX

UNOX

MIND Maps™

MIND Maps™

Små utrymmen, stor produktion

Prestanda utan platsbegrän- sningar

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT är den professionella smarta vagnugnen som låter dig maximera produktiviteten per kvadratmeter i ditt kök.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT koncentrerar all Unox-teknik i 650 mm bredd för att ge dig maximal prestanda i minimalt utrymme.

Kokning, grillning, förnyelse av rätter och mycket mer: maximal prestanda med perfekt resultat även vid fullbelastning.

Kvalitet och enhetlighet i matlagningen garanteras alltid, och matlagningens repeterbarhet är oberoende av användaren.

90 kg

Maximal belastning
kapacitet

300 °C

Max matlagings
temperatur

4.5 min

Förvärmnings **tid**
från 30 °C till 300 °C



Minskat fotavtryck
Maximal produktivitet
på bara 0,65
kvadratmeter.

Kompatibilitet
Vagnen är kompatibel
med de flesta
blast chillers.

Prestanda
Stora volymer,
repeterbara processer
och enhetliga resultat.

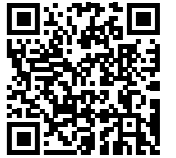
Intelligens
Medan du fokuserar
på dina kunder klarar
ugnen matlagningen.

Lösningar som maximerar produktiviteten per kvadratmeter

Små utrymmen, stor produktion

Fördelarna med 4
ugnar i fotavtrycket av 3

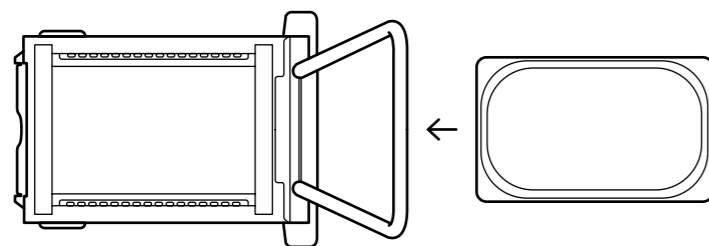
Hitta den rätta lösningen
för ditt kök.
[Konfigurera](#) din ugn
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS online



Lösningar



2,8 m



Kompatibel med GN
1/1, GN 1/2 och GN 1/3
kantiner

Kompakt design genom
att kanten sätts in med
kortsidan.

Behöver du en lösning för kantiner
med långsidan?
Upptäck CHEFTOP MIND.Maps™ BIG
på sidan 52.



QUICK.Load

Vagn 20 GN 1/1 eller 15 för en
snabb placering i ugnen och
lätt transport av fulla satser.

Art. XECTL-2013
Tekniska uppgifter på sidan 83



QUICK.Plate

Vagnen för bankettsystem,
servera 51 tallrikar på några
minuter. Vi kan anpassa
din QUICK.Plate beroende
på dina specifika krav.

Art. XECTL-051P
Tekniska uppgifter på sidan 83



HOLDING.Cover

Det termiska överdraget som
håller rätterna varma innan
servering.

Art. XUC033
Tekniska uppgifter på sidan 83

Lösningar

BIG COMPACT

BIG COMPACT



Kantiner Cooking Essentials

Oändliga tillagningsmöjligheter

Varje tillagning har sin kantin

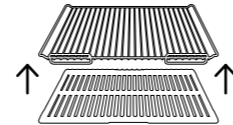
Cooking Essentials

SUPER.GRILL

Räfflad plåt med non-stick aluminium med grill - Systemet QUICK.Load.



Idealisk för
Grillat kött,
Grillad fisk,
Grillade grönsaker.



Fördelar
Idealisk för fulla satser,
Minskade tillagningstider på 30 % i förhållande till traditionella fry top.

Art. TG970 GN 1/1 - Endast för modellerna COUNTERTOP och BIG.

GRILL

Non-stick aluminiumplåt för grillning. Förvärmning av plåten är inte nödvändig.



Idealisk för
Grillad fisk,
Grillade grönsaker.

Fördelar
Kräver ingen förvärmning tillsammans med ugnen för att uppnå perfekta märkningar, Optimal för fulla satser.

Art. TG885 GN 1/1 - Art. TG720 GN 2/3

FAKIRO.GRILL

Non-stick aluminiumplåt. Två ytor: slät och räfflad för olika tillagningar.



Idealisk för
Grillat kött och grillad fisk,
Grillade grönsaker,
Pizza och focaccia.

Fördelar
Minskade tillagningstider på 30 % i förhållande till traditionella fry top,
Idealisk för att grilla olika typer av mat samtidigt.

Art. TG870 GN 1/1 - Art. TG770 GN 2/3

POLLO.GRILL

Stålpåt för att grilla kött och fisk med fettuppsamling och dränering i mitten.



Idealisk för
Kyckling alla diavola,
Stekt kött,
Stekt fisk.

Fördelar
Systemet för uppsamling av fett håller ugnen ren och minskar mängden rengöringsmedel som behövs vid rengöring.

Art. GRP840 GN 1/1

BACON.40

Rostfri plåt med fettuppsamling.



Idealisk för
Bacon,
Bryning av kött,
Små stekar.

Fördelar
Upp till 18 skivor krispigt bacon på fem minuter,
Lätt att rengöra tack vare non-stick-behandlingen.

Art. TG945 GN 1/1

POLLO.BLACK

Rostfri non-stick plåt med vertikala stöd för åtta hela kycklingar.



Idealisk för
Kycklingbröst,
Hel kyckling.

Fördelar
Med fettuppsamling och dränering i mitten,
Perfekt kombination med fettuppsamlingsystemet SMART.Drain.

Art. GRP825 GN 1/1 - Art. GRP715 GN 2/3

Varje tillagning har sin kantin

Cooking Essentials

BLACK.40

Rostfri non-stick plåt med 40 mm djup.



Idealisk för

Stekt kött, fisk och grönsaker,
Bräsering,
Ångkokt ris.

Fördelar

Bräseringar eller fyllningar utan rester och slöseri;
Noll rengöringstider tack vare det extremt
hållbara non-stick överdraget.

Art. TG900 GN 1/1

BLACK.20

Rostfri non-stick plåt med 20 mm djup.



Idealisk för

Stekt kött, fisk och grönsaker,
Bräsering,
Ångkokt ris.

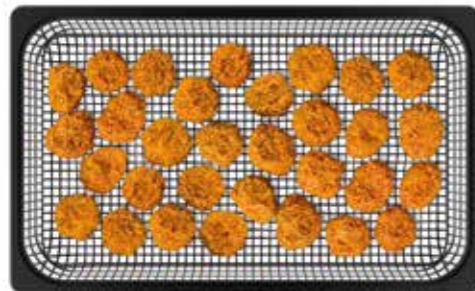
Fördelar

Bräseringar eller fyllningar utan rester och slöseri;
Noll rengöringstider tack vare det hållbara non-
stick överdraget.

Art. TG895 GN 1/1

BLACK.FRY

Rostfri non-stick plåt med hål för stekning.



Idealisk för

Tillagning av förstekta frysta produkter;
Pommes frites

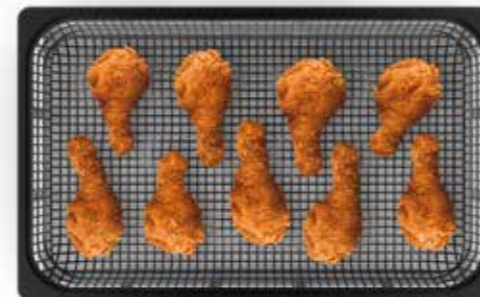
Fördelar

Rostfri icke-häftande plåt med hål;
Vågformad botten för att öka produktens
krispighet.

Art. GRP816 GN 1/1

CLEAN.FRY

Rostfri non-stick plåt med hål för stekning, med
fettuppsamlare.



Idealisk för

Förstekta frysta produkter.

Fördelar

Med fettuppsamlare i non-stick material
som underlättar borttagning av mat och
rengöring.

Art. GRP820 GN 1/1

POTATO.FRY

Rostfri plåt med hål för pommes frites.



Idealisk för

Pommes frites

Fördelar

Rostfri plåt med hål på botten och på sidorna,
Vågformad yta för att underlätta en jämn
luftströmning på pommes frites.

Art. GRP817 GN 1/1

PAN.FRY

Rostfri non-stick plåt för stekning.



Idealisk för

Kroetter;
Panerat kött och fiskfiléer;
Panerade grönsaker.

Fördelar

Minskar mängden olja och fett som används
under tillagningen,
Jämn stekning på alla punkter på plåten.

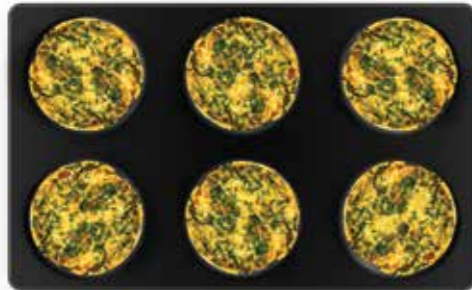
Art. TG905 GN 1/1 - Art. TG735 GN 2/3

Varje tillagning har sin kantin

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

Non-stick aluminiumplåt för att tillaga upp till sex omeletter på två ägg var och en.



Idealisk för

Stekt ägg,
Omeletter,
Omeletter.

Fördelar

Sex omeletter på högst fyra minuter,
Lätt, motståndskraftig och lätt att rengöra.

Art. TG935 GN 1/1

EGGS 8 x 1

Non-stick aluminiumplåt för att tillaga upp till åtta ägg.



Idealisk för

Stekta eller pocherade ägg,
Omeletter,
Omeletter.

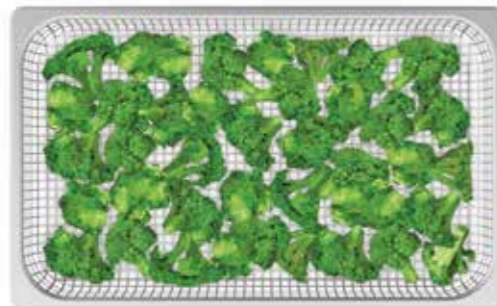
Fördelar

Åtta ägg på högst fyra minuter,
Lätt, motståndskraftig och lätt att rengöra.

Art. TG936 GN 1/1 - Art. TG937 GN 2/3

STEAM

Rostfri plåt för ångkokning.



Idealisk för

Ångkokta grönsaker;
Vakuumkokning.

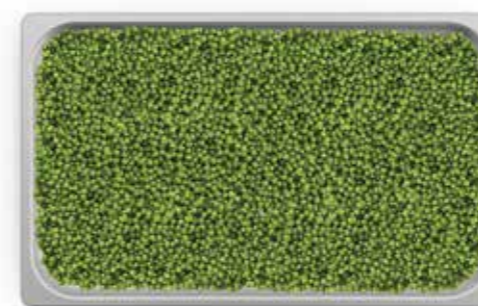
Fördelar

Dubbel perforering på botten och sidorna för
högre och bättre ångcirkulation.

Art. GRP815 GN 1/1 - Art. GRP710 GN 2/3

FORO.STEEL20

Rostfri perforerad plåt.



Idealisk för

Ångkokta grönsaker;
Vakuumkokning.

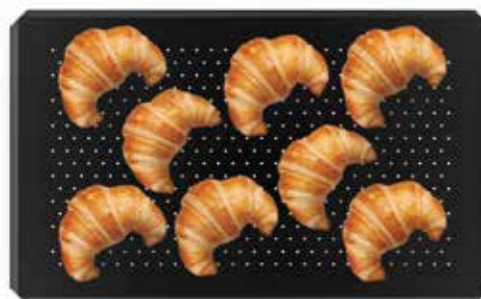
Fördelar

Mikroperforering på botten för ångcirkulation.

Art. TG810 GN 1/1 - Art. TG710 GN 2/3

FORO.BLACK

Non-stick mikroperforerad aluminiumplåt.



Idealisk för

Croissant,
Fryst bröd,
Mördeg.

Fördelar

Klädd i icke-häftande material med extern
extra låg kant för att öka luftströmningen.

Art. TG890 GN 1/1 - Art. TG730 GN 2/3

FORO.SILICO

Mikroperforerad aluminiumplåt med silikon.




Idealisk för

Croissant,
Fryst bröd,
Mördeg.

Fördelar

Aluminiumplåt överdragen silikon som
motstår höga temperaturer;
Perfekt för produkter med sockeröverdrag.

Art. TG975 GN 1/1



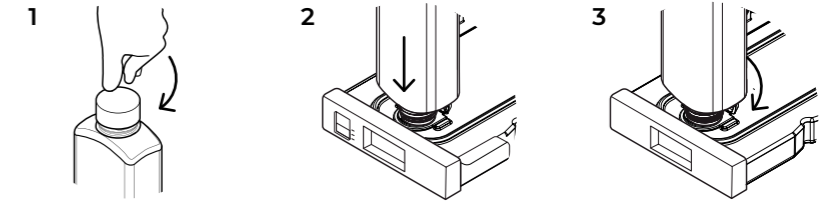
Ta hand om din ugn

Skötsel och underhåll

Tryck på en knapp och välj lämpligt rengöring beroende på hur smutsig ugnen är. Tänk på något viktigt medan ugnen rengör sig själv.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



PURE-RO

Vattenfiltreringssystem med omvänd osmos som garanterar en komplett demineralisering av alla typer av vatten.

Art. XHC002
Tekniska uppgifter på sidan 83

Krävs inte för ugnarna CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

Filtreringssystem med harts som avlägsnar alla ämnen som leder till kalkbildningar från vattnet.

Art. XHC003
Tekniska uppgifter på sidan 83



REFILL

Reservpatroner för filtreringssystemet UNOX.Pure.

Art. XHC004
Tekniska uppgifter på sidan 83



PLUS

Rengöringsmedel för att garantera maximala rengöringsnivåer, mindre förbrukningar och lång livslängd för ugnen.

Art. DB1015
Tekniska uppgifter på sidan 83



ECO

Rengöringsmedel med dubbel koncentration för vardaglig rengöring och maximal respekt för miljön.

Art. DB1018
Tekniska uppgifter på sidan 83



ULTRA

Högpresterande rengöringsmedel för aggressiv smuts som rekommenderas för fett från kyckling och kött.

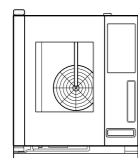
Art. DB1050
Tekniska uppgifter på sidan 83

*Kontrollera produktens tillgänglighet i ditt land

Upptäck alla ugnar och tillbehör

De mest intelligenta ugnarna i världen

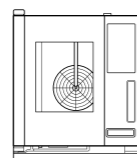
COMPACT



535 x 672 x 649 mm
b x d x h

⚡ XECC - 0523 - EPRM

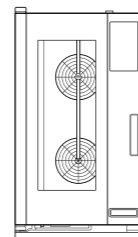
kapacitet 5 GN 2/3
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 5,15 kW
vikt 58 kg



535 x 872 x 649 mm
b x d x h

⚡ XECC - 0513 - EPRM

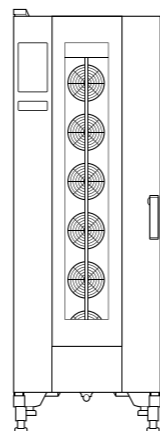
kapacitet 5 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 9,3 kW
vikt 68 kg



535 x 872 x 984 mm
b x d x h

⚡ XECC - 1013 - EPRM

kapacitet 10 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 18,5 kW
vikt 94 kg

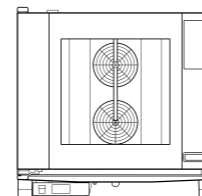


650 x 1002 x 1875 mm
b x d x h

⚡ XECL - 2013 - YPRS

kapacitet 20 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 38,5 kW
vikt 296 kg

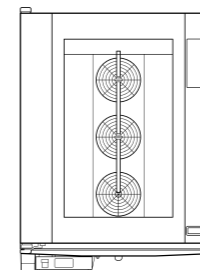
COUNTERTOP GN 2/1



860 x 1145 x 842 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 0621 - EPRM

kapacitet 6 GN 2/1
plåtarnas avstånd 77 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 20,5 kW
vikt 120 kg



860 x 1145 x 1162 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 1021 - EPRM

kapacitet 10 GN 2/1
plåtarnas avstånd 77 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 31 kW
vikt 170 kg

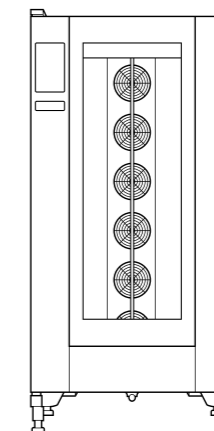
🔥 XEVC - 0621 - GPRM

kapacitet 6 GN 2/1
plåtarnas avstånd 77 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 220-240V 1N~
effekt 1 kW
max 27 kW
märkeffekt gas
vikt 155 kg

🔥 XEVC - 1021 - GPRM

kapacitet 10 GN 2/1
plåtarnas avstånd 77 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 220-240V 1N~
effekt 1,4 kW
max 43 kW
märkeffekt gas
vikt 183 kg

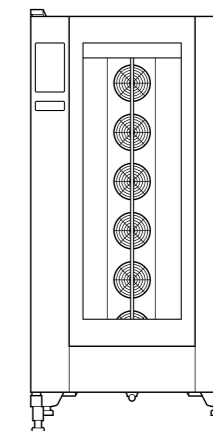
BIG



892 x 925 x 1875 mm
b x d x h

⚡ XEVL - 2011 - YPRS

kapacitet 20 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 38,5 kW
vikt 292 kg



892 x 1164 x 1875 mm
b x d x h

⚡ XEVL - 2021 - YPRS

kapacitet 20 GN 2/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 65 kW
vikt 339 kg

⚡ XEVL - 2011 - DPRS

kapacitet 20 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 38,5 kW
vikt 292 kg

⚡ XEVL - 2021 - DPRS

kapacitet 20 GN 2/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 220-240V 3~
effekt 65 kW
vikt 339 kg

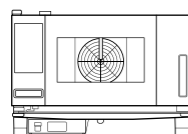
🔥 XEVL - 2011 - GPRS

kapacitet 20 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 220-240V 1N~
effekt 2,5 kW
max 48 kW
märkeffekt gas
vikt 309 kg

🔥 XEVL - 2021 - GPRS

kapacitet 20 GN 2/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 220-240V 1N~
effekt 2,6 kW
max 90 kW
märkeffekt gas
vikt 363 kg

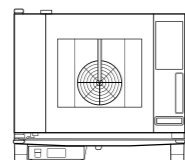
COUNTERTOP GN 1/1



750 x 783 x 538 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 0311 - EPRM

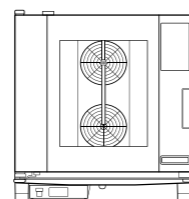
kapacitet 3 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 5 kW
vikt 56 kg



750 x 783 x 675 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 0511 - EPRM

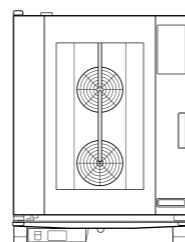
kapacitet 5 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 9,3 kW
vikt 70 kg



750 x 783 x 843 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 0711 - EPRM

kapacitet 7 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 11,7 kW
vikt 86 kg



750 x 783 x 1010 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 1011 - EPRM

kapacitet 10 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 380-415V 3N~
effekt 18,5 kW
vikt 98 kg

🔥 XEVC - 0511 - GPRM

kapacitet 5 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 220-240V 1N~
effekt 0,6 kW
max 15 kW
märkeffekt gas
vikt 83 kg

🔥 XEVC - 0711 - GPRM

kapacitet 7 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50/60 Hz
spänning 220-240V 1N~
effekt 1 kW
max 19 kW
märkeffekt gas
vikt 104 kg

🔥 XEVC - 1011 - GPRM

kapacitet 10 GN 1/1
plåtarnas avstånd 67 mm
frekvens 50 Hz
spänning 220-240V 1N~
effekt 1 kW
max 22 kW
märkeffekt gas
vikt 117 kg

OBS
Alla ugnar finns tillgängliga även med öppning av luckan från vänster till höger - exempel kod XEVC-1011-EPLM.
En hylla i ugnarna GN 2/1 kan ta upp till två plåtar GN 1/1.
Alla BIG-ugnar säljs med plåthållarvagnen inkluderad.



Tekniska data



Kondensuppsamlare



Trådlös internetuppkoppling ingår



Tredubbel ruta



Integrerad DET&Rinse™ behållare



Kärntermometer MULTI.Point och kärntermometer SOUS Vide



Integrerad LED-lampa



Högisolerande material



4-steps fläktsystem och högpresterande cirkulära motstånd



Ugnsutrymme i AISI 304 rostfritt stål



Brännare med symmetriska värmeväxlare



Ugnsutrymme gedre med tippskydd



Öppning av dörr i 60°/120°/180°

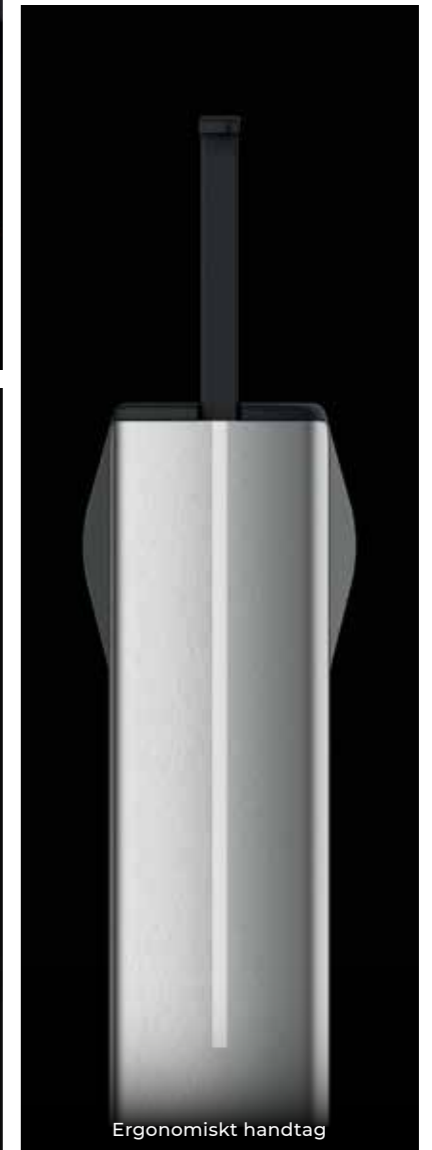
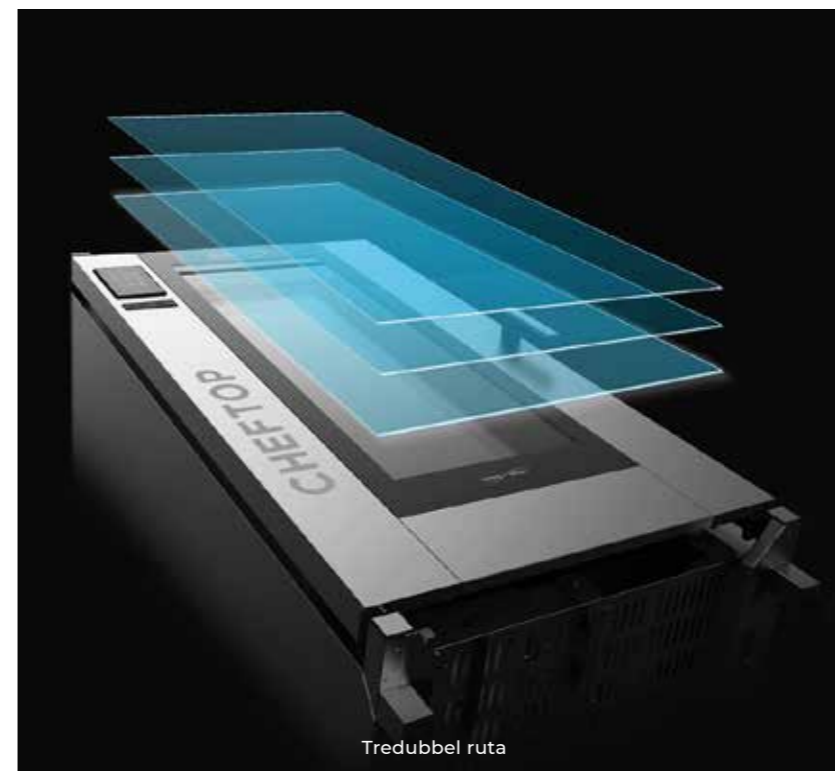
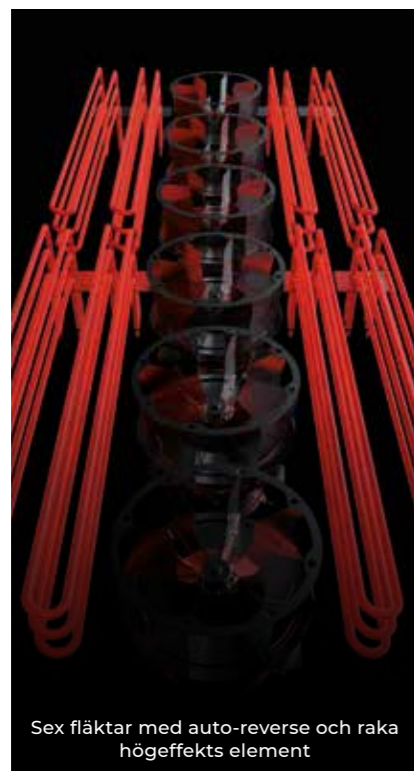
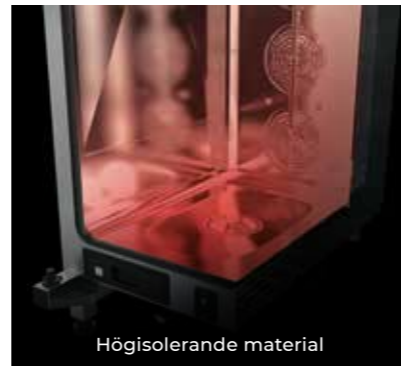


USB-uttag för hämtning/överföring av data



Ergonomiskt handtag

Dettagli tecnici



Funktioner

- Standard
- Tillval
- Inte tillgängliga

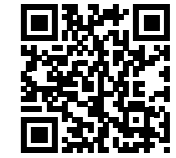
BIG
och
BIG COMPACT

COUNTERTOP
och
COMPACT

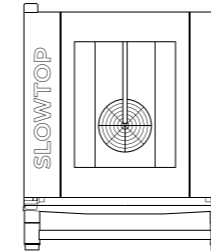
	BIG och BIG COMPACT	COUNTERTOP och COMPACT
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE		
ADAPTIVE.Cooking™: reglerar automatiskt tillagningsparametrarna för att garantera upprepbara resultat	● ●	● ●
CLIMALUX™: total kontroll av fuktighet i ugnsutrymmet	● ●	● ●
SMART.Preheating: ställer automatiskt in temperaturen och föruppvärmningens tid	● ●	● ●
AUTO.Soft: hanterar den termiska stigning för att göra den mer känslig	● ●	● ●
SENSE.Klean: bedömer smutsnivån i ugnen och föreslår en automatisk rengöring	● ●	● ●
UNOX INTENSIVE COOKING		
DRY.Maxi™: avlägsnar snabbt fukt i ugnsutrymmet	● ●	● ●
STEAM.Maxi™: skapar mättad ånga från och med 35 °C	● ●	● ●
AIR.Maxi™: flera fläktar med omkoppling av riktningen och fyra inställningsbara hastigheter	● ●	● ●
EFFICIENT.Power: certifierad energieffektivitet ENERGY STAR	● ●	● ●
PRESSURE.Steam: ökar ångans mättning och temperatur	● ●	● ●
DATA DRIVEN COOKING		
Trådlös anslutning	● ●	● ●
Ethernet-anslutning	○ ○	○ ○
ddc.unox.com: kontrollerar användningen i realtid, skapar och skickar recept från datorn till ugnen	● ●	● ●
DDC.Stats: analyserar, jämför och förbättrar uppgifter om ugnens användning och förbrukning	● ●	● ●
DDC.App: övervaka anslutna ugnar i realtid från din smartphone	● ●	● ●
DDC.Coach: analyserar hur ugnen används och föreslår personanpassade recept	● ●	● ●
MANUELL TILLAGNING		
Tillagning i konvektion från 30 °C till 260 °C	● ●	● ●
Tillagning i konvektion från 30 °C till 300 °C	● ●	— —
Tillagning i konvektion och ånga från 35 °C med STEAM.Maxi™ från 30 % till 90 %	● ●	● ●
Tillagning i konvektion och fukt från 48 °C med STEAM.Maxi™ från 10% till 20%	● ●	● ●
Tillagning i mättad ånga från 48 °C till 130 °C med STEAM.Maxi™ till 100 %	● ●	● ●
Tillagning i konvektion och forcerad avlägsnande av fukt från 30 °C med DRY.Maxi™ från 10 % till 100 %	● ●	● ●
Tillagning med kökstermometer och funktionen DELTA T	● ●	● ●
Kökstermometer med en spets	— —	— —
Kökstermometer MULTI.Point - förutom modellerna XEVC-0311-EPRM/XECC-0523-EPRM	● ●	● ●
Kökstermometer SOUS-VIDE	○ ○	○ ○
AVANCERAD OCH AUTOMATISK TILLAGNING		
MIND.Maps™: visar tillagningsprocesserna direkt på displayen	● ●	● ●
PROGRAM: upp till 384 program kan sparas med namn, bild eller underteckning för hand	● ●	● ●
CHEFUNOX: välj vad du vill tillaga i katalogen, ugnen ställer automatiskt in alla parametrar	● ●	● ●
MULTI.Time: hanterar upp till 10 tillagningar samtidigt	● ●	● ●
MISE.EN.PLACE: synkroniserar placeringen av bakplåtar, långpannor så att alla rätter är klara samtidigt	● ●	● ●
AUTOMATISK RENGÖRING		
Rotor.KLEAN™: Fyra automatiska rengöringsprogram	● ●	● ●
Rotor.KLEAN™: detektor av vatten och rengöringsmedlets nivå - förutom modellerna XEVC-0311-EPRM/XECC-0523-EPRM	● ●	● ●
Rengöringsmedlets tank DET&Rinse™ ingår	● ●	● ●
EXTRAFUNKTIONER		
Föruppvärmning upp till 300 °C kan ställas in av användaren för varje program	● ●	— —
Föruppvärmning upp till 260 °C kan ställas in av användaren för varje program	● ●	● ●
Visning av tid till avslutad tillagning	● ●	● ●
Underhållsfunktion HOLD och kontinuerlig funktion INF	● ●	● ●
Visning av nominellt värde på tillagningsparametrar	● ●	● ●
Temperaturrenhet i °C eller °F	● ●	● ●
PRESTANDA OCH SÄKERHET		
Protek.SAFE™: automatiskt stopp av fläkten vid öppning av luckan	● ●	● ●
Protek.SAFE™: modulering av uteffekt eller gas beroende på det faktiska behovet	● ●	● ●
Spido.GAS™: högeffektiva värmväxlare med raka rör för symmetrisk värmefördelning	— —	— ●
Spido.GAS™: högpresterande brännare och symmetriska värmväxlare	— ●	— —
TEKNISKA DATA		
Ugnsutrymme i höghållfast rostfritt stål AISI 304 med avrundade kanter	— —	● ●
Ugnsutrymme utformat i rostfritt stål AISI 316 L	● ●	— —
Ugnsutrymme med hållare för bakplåtar, långpannor i C-formad plåt	● ●	● ●
Belysning i ugnsutrymmet med LED-lampor i luckan	● ●	● ●
Kapacitiv kontrollpanel med 9,5 tums pekskärm	● ●	● ●
Resistiv kontrollpanel med 7 tums pekskärm	— —	— —
Styrkort med certifikat för vattenbeständighet - IPX5	● ●	● ●
Droppuppsamlare i luckan som även fungerar på öppen lucka	● ●	● ●
Tung struktur med användning av innovativa material	● ●	● ●
System med flera fläktar på fyra hastigheter och högpresterande cirkulära element	— —	● ●
Sex fläktar med auto-reverse raka element med hög effekt	● ●	— —
Gångjärn i höghållfast och självsmörjande teknopolymer	● ●	● ●
Luckans stopplägen 120° - 180°	● ●	— —
Luckans stopplägen 60° - 120° - 180°	— —	● ●
Vändbar lucka under användning även efter installationen	— —	○ ○
70 mm tjocklek på luckan	● ●	— —
Öppningsbar intern ruta på lucka för en lättare rengöring	● ●	● ●
2-steps öppning/stängning av säkerhetsluckan	● ●	○ ○
Beröringsfri kontaktbrytare på luckan	● ●	● ●
Självdjagnosystem för felsökning	● ●	● ●
Säkerhetstermostat	● ●	● ●

Tillbehör

Upptäck alla tillbehör som finns på Unox webbplats



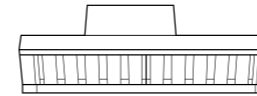
SLOWTOP



SLOWTOP

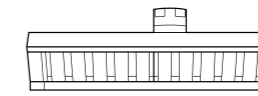
för ugnar COUNTERTOP GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - b x d x h
Art. XEVSC-0711-CRM

FLÄTKÅPOR



FLÄTKÅPOR MED AKTIVT KOLFILTER

för ugnar COUNTERTOP
10 och 6 GN 2/1
868 x 1323 x 366 mm - b x d x h
Art. XEVHC-CF21

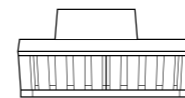


FLÄTKÅPOR MED KONDENSERING

för ugnar COUNTERTOP
10 och 6 GN 2/1
868 x 1323 x 240 mm - b x d x h
Art. XEVHC-HC21

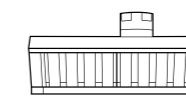
för ugnar BIG 20 GN 1/1
892 x 1131 x 342 mm - b x d x h
Art. XEAHL-HCFL

för ugnar BIG COMPACT 20 GN 1/1
650 x 1208 x 240 mm - b x d x h
Art. XECHL-HCFC



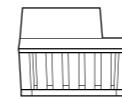
FLÄTKÅPOR MED AKTIVT KOLFILTER

för ugnar COUNTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 366 mm - b x d x h
Art. XEVHC-CF11



FLÄTKÅPOR MED KONDENSERING

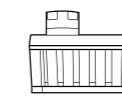
för ugnar COUNTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 240 mm - b x d x h
Art. XEVHC-HC11



FLÄTKÅPOR MED AKTIVT KOLFILTER

för ugnar COMPACT GN 1/1
535 x 1018 x 366 mm - b x d x h
Art. XEHC-CF13

för ugnar COMPACT GN 2/3
535 x 900 x 366 mm - b x d x h
Art. XEHC-CF23

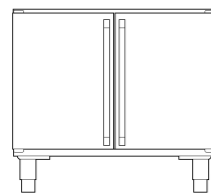


FLÄTKÅPOR MED KONDENSERING

för ugnar COMPACT GN 1/1
535 x 1100 x 240 mm - b x d x h
Art. XEHC-HC13

för ugnar COMPACT GN 2/3
535 x 900 x 240 mm - b x d x h
Art. XEHC-HC23

NEUTRALT SKÅP

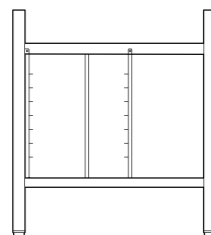


NEUTRALT SKÅP

för ugnar COUNTERTOP GN 2/1
860 x 1079 x 717 mm - b x d x h
Art. XWVEC-0821

för ugnar COUNTERTOP GN 1/1
750 x 656 x 676 mm - b x d x h
Art. XWVEC-0811

STAND



EXTRA HÖGT STATIV

för ugnar COUNTERTOP GN 1/1
732 x 641 x 888 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0711-UH

HÖGT STATIV

för ugnar COUNTERTOP GN 2/1
842 x 864 x 692 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0721-H

för ugnar COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 752 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0711-H

för ugnar COMPACT GN 1/1
518 x 779 x 744 mm - b x d x h
Art. XWCRC-0613-H

för ugnar COMPACT GN 2/3
518 x 585 x 744 mm - b x d x h
Art. XWCRC-0623-H

MELLAN STATIV

för ugnar COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 462 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0011-M

LÅGT STATIV

för ugnar COUNTERTOP GN 2/1
842 x 891 x 305 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0021-L

för ugnar COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0011-L

för ugnar COMPACT GN 1/1
518 x 684 x 305 mm - b x d x h
Art. XWCRC-0013-L

för ugnar COMPACT GN 2/3
518 x 484 x 305 mm - b x d x h
Art. XWCRC-0023-L

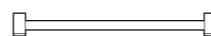
HYPER.SMOKER



HYPER.SMOKER

för ugnarna
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS -
kontrollera kompatibiliteten
med ugnar innan 2016
Art. XUC090

PLACERING PÅ GOLVET



*Obligatorisk för placering av
ugnen på golvet

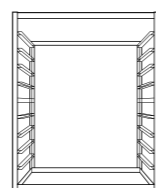
PLACERING PÅ GOLVET

för ugnar COUNTERTOP GN 2/1
842 x 891 x 113 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0021-F

för ugnar COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 113 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0011-F

för ugnar COMPACT GN 1/1
732 x 479 x 113 mm - b x d x h
Art. XECRC-0013-F

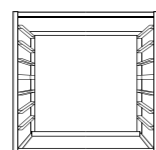
KORGAR OCH VAGN



KORG

för ugnar COUNTERTOP 10 GN 2/1
622 x 674 x 865 mm - b x d x h
Art. XWVBC-1021

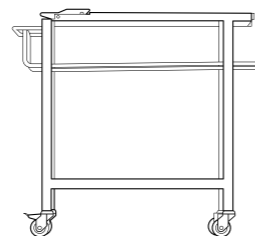
för ugnar COUNTERTOP 10 GN 1/1
568 x 361 x 719 mm - b x d x h
Art. XWVBC-0911



KORG

för ugnar COUNTERTOP 6 GN 2/1
622 x 674 x 545 mm - b x d x h
Art. XWVBC-0621

för ugnar COUNTERTOP 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 mm - b x d x h
Art. XWVBC-0611

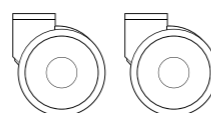


VAGN

för korgar GN 2/1
647 x 855 x 923 mm - b x d x h
Art. XWVYC-0021

för korgar GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - b x d x h
Art. XWVYC-0011

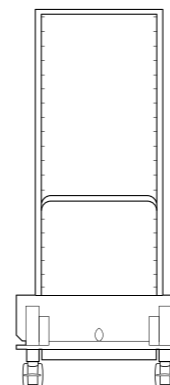
SATS MED HJUL



SATS MED HJUL

Två hjul med broms - två hjul utan
broms - kedjor för väggmontering
Art. XUC012

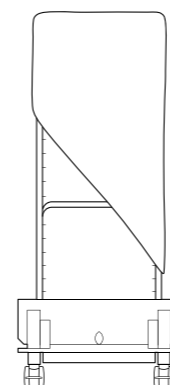
QUICK.LOAD OCH QUICK.PLATE



QUICK.LOAD

för ugnar BIG 20 GN 2/1
776 x 851 x 1741 mm - b x d x h
Art. XEVTL-2021

för ugnar BIG 20 GN 1/1
776 x 681 x 1741 mm - b x d x h
Art. XEVTL-2011



HOLDING.COVER

termiskt överdrag

för QUICK.LOAD och QUICK.PLATE
GN 2/1

Art. XUC031

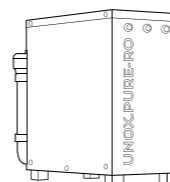
för QUICK.LOAD och QUICK.PLATE
GN 1/1

Art. XUC030

för QUICK.LOAD och QUICK.PLATE
BIG COMPACT

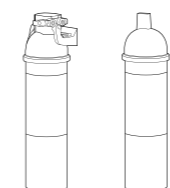
Art. XUC033

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL



UNOX.PURE-RO

system med omvänd osmos
Art. XHC002



UNOX.PURE

hartsfiltreringssystem
Art. XHC003

+ RESERVPATRON

Art. XHC004

RENGÖRINGSMEDEL



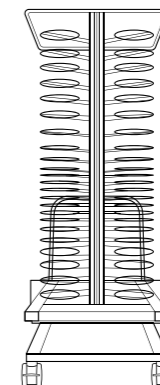
DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA

förpackning på 10 1-liters behållare

Art. DB1015

Art. DB1018

Art. DB1050



QUICK.PLATE

för ugnar BIG 20 GN 2/1 - 102 rätter
776 x 851 x 1709 mm - b x d x h

Art. XEVTL-102P

för ugnar BIG 20 GN 1/1 - 51 rätter
776 x 681 x 1709 mm - b x d x h

Art. XEVTL-051P

för ugnar BIG COMPACT 20 GN
1/1 - 34 rätter

520 x 668 x 1711 mm - b x d x h

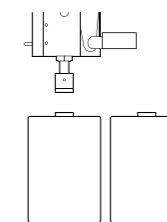
Art. XECTL-034P

för ugnar BIG COMPACT 20 GN
1/1 - 51 rätter

520 x 668 x 1711 mm - b x d x h

Art. XECTL-051P

SMART.DRAIN



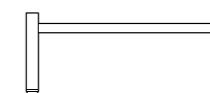
SMART.DRAIN

fett- och matväskeuppsamlare

för neutrala skåp och högt stativ

Art. XUC020

*se lösningarna som föreslås på
sidan 40



STAND

för ugnar COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - b x d x h

Art. XWVRC-0011-L-PO

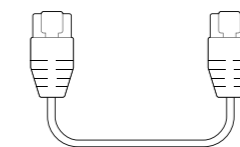


VAGN

för ugnar COUNTERTOP GN 1/1
629 x 708 x 106 mm - b x d x h

Art. XWVYC-0011-L-PO

ANSLUTNING



TILLBEHÖR FÖR ATT
ANSLUTA UGNEN TILL
INTERNET

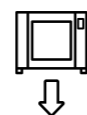
SATS för Ethernet-anslutning

Art. XEC001

Teknisk assistans

Installation

Rätt utgångspunkt



Ett globalt nät av servicecenter

En professionell installation är nödvändig för att säkerställa en korrekt funktion av ugnen CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS och eliminera avbrott under ditt dagliga arbete. Lita på våra auktoriserade servicecentra över hela världen. Förbli koncentrerad på vad som räknas.

Underhåll

Non-stop för ditt jobb



Det snabbaste svaret på dina krav

När ugnen är ansluten till internet kommunicerar den eventuella fel eller nödvändiga underhåll till våra centraler. Att hålla din ugn i optimala tillstånd är Unox prioritet: våra kvalificerade tekniker står till tjänst för att tillhandahålla support via telefon eller på plats.

Garantin LONG.Life och LONG.Life4

Löfte om driftsäkerhet



Ett val som görs för långvarighet

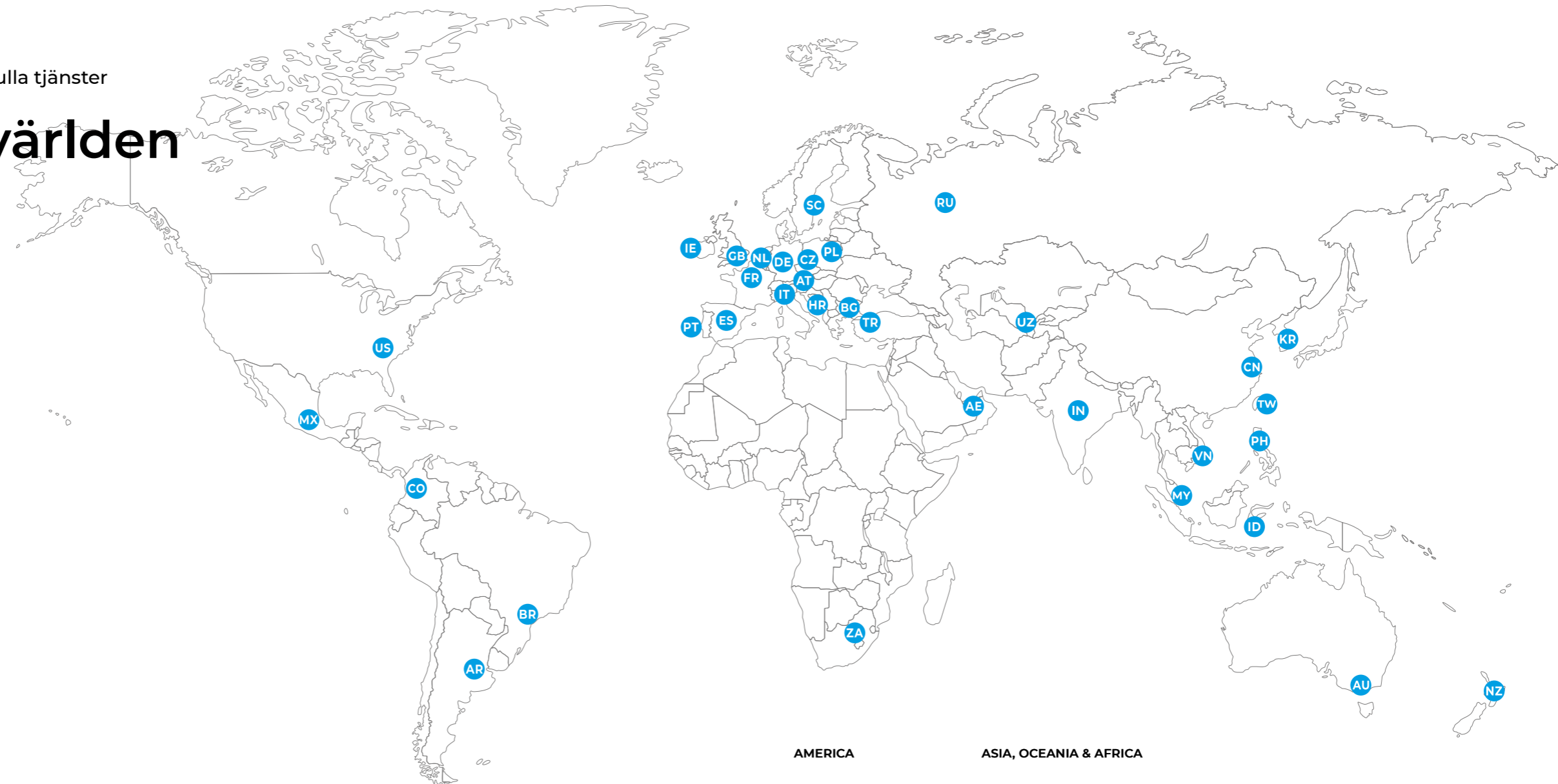
Efter att du anslutit din ugn BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS till internet kan du aktivera garantin på unox.com LONG.Life4 och förlänga den upp till fyra år eller 10 000 driftstimmar för reservdelar och 24 månader* eller 10.000 driftstimmar för arbetskraft.

*Kontrollera garantivillkor för ditt land på webbplatsen unox.com

LONGLife4!

Globalt företag. Värdefulla tjänster

UNOX i världen



Kontakter

Kontakter

INTERNATIONELL

UNOX S.p.a

Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
E-mail: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE S.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA UNOX CROATIA

E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PL - POLSKA Unox Polska Sp.zo.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: + 48 22 104 17 01

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc.

E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA

E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.

E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA

E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

MX - MEXICO, UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC

E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING(SHANGHAI) Ltd. CO.

E-mail: info.china@unox.com
Tel: +86 21 56907696

MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES

E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA UNOX INDONESIA

E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd.

E-mail: info.kr@unox.com
Tel: +82 2 69410351

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN

E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd.

E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED

E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

VN - VIETNAM UNOX INDOCHINA

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1962A1 tryckt den 11-2021

Bilderna som används i denna katalog är endast avsedda för exempel
All information i denna katalog kan ändras och ändras utan föregående underrättelse.